49e Année. — N° 32. 7 Aout 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Modifications à la loi du 4 juillet 1931

Je suis très en retard pour rendre compte de la dernière réunion de la Commission Intérministérielle de la viticulture. En vérité, cette réunion n'a pas été féconde en résultats.

Le Statut de la viticulture, que l'on s'était promis d'amender avant les prochaines vendanges, reste à peu près intact, les seules modifications portant sur la réhabilitation du Malligand et sur les conditions d'arrosage des vignes.

La suppression des taxes à la production et au rendement réclamée par la C. G. V., a été rejetée par la majorité. Je crois que c'est tout : beaucoup de discours échangés sans résultat.

Retour au Malligand

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article unique. — Les dispositions des paragraphes 2 et 3 de l'article 13 de la loi du 4 juillet 1931 sont abrogées.

Paris le 13 juillet 1932.

Les deux paragraphes supprimés par cette loi du 13 juillet sont les suivants :

« Dans les ventes sur souches, définies par le précédent alinéa et dans les « ventes de vin au degré, s'il est fait usage de l'appareil Malligand, le degré « sera réduit de deux dixièmes.

« Au cas de convention contraire, quelle qu'en soit la forme, cette convention sera nulle et de nul effet, et les parties contractantes seront punies des « peines prévues au premier alinéa de l'article 14 ci-après. »

Ainsi disparaît l'une des petites insanités de la loi du 4 juillet 1931.

Modification aux conditions de l'irrigation des vignes

Le ministre de l'agriculture,

Vu l'article 1er de la loi du 4 juillet 1931 ;

Sur l'avis de la Commission consultative interministérielle de la viticulture en date du 8 juillet 1932 ;

Sur la proposition du directeur de l'agriculture,

Arrête :

Art. 1er. — Est autorisée jusqu'au 20 août 1932 l'irrigation des vignes dans les divers départements viticoles de la métropole et de l'Algérie.

Paris, le 15 juillet 1932.

Il est assez plaisant de contater que l'autorisation d'arroser les vignes jusqu'au 20 août nous est donnée dans une saison où les arrosages seront probablement inutiles, les pluies d'orage se chargeant d'abreuver copieusement les terres et les souches.

La réglementation en pareille matière est encore une insanité qui disparaîtra quelque jour du Statut de la viticulture.

A propos du déblocage

J'ai indiqué, dans ma précédente chronique, que le déblocage des vins de 1931 ne pourrait avoir lieu que si les cours dépassaient 17 frs le degré.

En effet, les prix constatés par l'Office international du vin pour les cinq années précédentes sont les suivants : pour les vins de 9 degrés cotés sur les grands marchés méridionaux :

exercices	1926-1927...	211	francs l'hectolitre
—	1927-1928...	171	—
—	1928-1929...	132	—
—	1929-1930...	98	—
—	1930-1931...	156	—
		768	
	moyenne.....	153	

153 : 9 = 17 fr. le degré

Si la moyenne des prix est aussi élevée, c'est qu'elle comprend l'année 1926-1927, où les cours ont atteint le chiffre moyen quelque peu anormal de 211 francs.

Et l'on peut se demander si la méthode qui consiste à prendre la moyenne des cinq dernières années peut être considérée comme parfaite.

Il pourrait arriver, en effet, que les prix fussent très bas pendant quatre ou cinq années successives et, dans ce cas, le déblocage devrait se faire également à un cours très bas, et l'on ne saurait en attendre les résultats escomptés par la loi. Si, au contraire, les cours se maintenaient très élevés pendant quatre ou cinq années consécutives, l'inconvénient, pour être différent, n'en serait pas moins évident.

Ne vaudrait-il pas mieux fixer un chiffre « *ne varietur* » pour une période de quelques années : 16 francs le degré, par exemple ? Il est vrai que la faculté laissée au Ministre de l'Agriculture de prononcer un déblocage partiel où total à volonté laissera toujours dans la plus complète incertitude viticulteurs et négociants.

Et peut-être finira-t-on par se ranger à l'opinion de M. Couzinet, président de la Chambre régionale d'Agriculture du Sud-Ouest, qui voudrait que les vins bloqués le fussent à titre définitif et ne puissent jamais revenir sur le marché. Cette solution comporte, comme l'a indiqué à plusieurs reprises M. Couzinet lui-même, la libre distillation et la faculté du vinage en franchise à la cuve, qui constituent les meilleurs procédés pratiques pour décharger le marché des vins, sans avilir les cours de l'alcool.

Situation générale du vignoble

(*Suite.*)

CHAMPAGNE. — *Le Mesnil-sur-Oger, 17 juillet.* — J'ai en mains votre honorée du 11 juillet.

Pour la situation actuelle des vignobles de notre région, vis-à-vis du mildiou, je vous dirais que nous n'avons eu jusqu'ici que quelques attaques plutôt insignifiantes, le temps ayant été plutôt sec et froid. En somme, pour le mildiou la situation est bonne. Par contre, il n'en est pas de même pour la cochylis. La fleur ayant été lente cette année nous avons eu une attaque de cochylis très importante et dont les dégâts sont considérables. En ce moment, nous avons un vol de papillons de cochylis très considérable, ce qui fait prévoir que, arrivés aux vendanges, la récolte sera presque nulle dans notre vignoble.

Quelques viticulteurs s'apprêtent à traiter les raisins contre cette 2e génération, mais les 9/10 des viticulteurs ne feront rien, et aucun traitement pour raison pécuniaire. — G.

AIN. — *Vaux-en-Bugey.* — Ici, peu ou presque pas de mildiou, sauf aux vignes où quelques vignerons n'ont sulfaté qu'une ou deux fois.

La Mondeuse (ici c'est le plant qui domine), est très belle. J'ai sulfaté 4 fois, 2 fois à la bouillie bordelaise, et les deux dernières fois au Verdet Nérard (pas de mildiou de la grappe).

Les hybrides producteurs directs ont eu besoin cette année d'un ou deux sulfatages ; les feuilles prenaient des taches comme les mondeuses. — H. D.

L'alun contre le mildiou

Nos grands confrères de la Presse régionale, l'*Eclair* et le *Petit Méridional*, ont rendu compte d'expériences qui se poursuivent depuis quelques semaines dans la région de Mèze (Hérault), soit avec une solution d'alun à 3 ou 4 o/o, soit avec un mélange d'alun et de bouillie cuprique.

Les résultats de ces traitements paraissent jusqu'ici fort intéressants, puisque, au dire des expérimentateurs, ils auraient arrêté l'évolution de la maladie.

Nous devons toutefois faire quelques réserves, en ce qui concerne le traitement des raisins, qui transportent à la cuve la bouillie alunée ou l'alun, également très adhérents, dont ils sont recouverts.

Des expériences semblables effectuées, si nos souvenirs sont exacts, il y a quelque 20 ou 25 ans, ont montré que les raisins ainsi traités donnaient au vin un goût fort désagréable et dont il était à peu près impossible de le débarrasser. On serait donc conduit, si l'expérience confirme la valeur de ce nouveau procédé, à n'utiliser l'alun que jusqu'à l'époque de la floraison, comme il est fait pour les traitements arsenicaux.

L. Degrully.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

DÉFINITION DU VIN. — MANIPULATIONS FRAUDULEUSES
MANIPULATIONS ET ADDITIONS AUTORISÉES

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

Articte premier. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants.

Les vins atteints d'ascescence simple ayant une acidité volatile :

1° *Supérieure à 1 gr. 80 par litre exprimée en acide sulfurique ;*

2° Supérieure à 1 gr. 50 seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères de vins piqués bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal.

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans ascescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 5 centigrammes par litre :

Soit par la présence de deux au moins des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre (1).

MANIPULATIONS FRAUDULEUSES

ART. 2. — Est considérée comme une tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins sains et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage des vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motif légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts et les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

MANIPULATIONS ET ADDITIONS AUTORISÉES

ART. 3. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

---

(1) Les lignes composées en *italique* reproduisent les modifications apportées à la législation antérieure par le règlement d'administration publique du 1er février 1930.

1° En ce qui concerne les vins :

Le coupage des vins entre eux.

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celles indiquées.

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle :

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants, consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (1).

L'addition de tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés (2) au moyen de charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (3). Les quantités employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retiennent pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 180 milligrammes au

---

(1) Le vin ne doit pas contenir plus de 1 gramme de sel marin par litre. — Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on trouve l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

(2) Il résulte de l'arrêt suivant de la Cour de Cassation, que ce procédé de clarification est limité aux vins blancs, à l'exclusion des vins rosés et a fortiori des vins rouges :

Cour de Cassation (Chambre criminelle, 25 mars 1927). — « Du rapprochement des « art. 1er de la loi du 14 août 1889, 15 de la loi du 1er août 1905 du 1er déc. et du « 19 août 1921, il résulte qu'a seul droit à la dénomination de vin, le produit provenant « exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais. L'article 3 « du décret du 19 août 1921, comprend uniquement, dans son énumération limitative « des manipulations permises n'enlevant pas à ce produit le droit de cette appellation « légale, la clarification par le charbon pur des vins blancs tachés.

« Par suite, les vins rosés ou rouges, décolorés grâce à l'emploi non autorisé pour « eux, de cette substance, sont des vins artificiels et il importe peu que ces vins soient « accompagnés d'un certificat attestant leur vinification en blanc, dès lors que, quel « qu'ait été le procédé mis en œuvre pour leur fabrication, ils sont de couleur rosée ou « rouge ; ces vins sont des vins artificiels, exclus à l'article 1er de la loi du 8 avril 1897 « du régime des vins et soumis aux droits et régimes de l'alcool

« En conséquence, commet le délit de fausse déclaration prévue par la loi du 19 juil- « let 1880, le marchand en gros qui, au cours d'un recensement déclare, sous la déno- « mination de vins blancs, des vins rouges décolorés, rangeant ainsi ces boissons dans « une catégorie à laquelle elles n'appartiennent pas.

« Cette infraction est punie, aux termes de la loi du 19 juillet 1880, des peines pré- « vues par l'article 1er de la loi du 28 février 1872. »

(3) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

2° **En ce qui concerne les moûts**

Indépendamment de l'emploi du plâtre (1) et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891, 28 janvier 1903 et 27 juillet 1929 ;

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mûtés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tanin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi des levures sélectionnées.

Concentration des moûts

(Voir l'article 15 du Statut de la Viticulture)

En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique minima de 14 degrés et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabéo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume de vin à obtenir.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 2 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions

---

(1) *Loi du 11 juillet 1891.* — Article 3 : « Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre... Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication.

Ces dispositions rendent l'opération du plâtrage très aléatoire, sinon impossible, et c'est une pratique à peu près complètement abandonnée en France.

où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

*
* *

La circulaire n° 57, adressée aux agents du service de la répression des fraudes, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur. — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non pas par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à-dire à la vente.

Collage, terre d'infusoires. — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes susceptibles de remplir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puissent résulter de l'emploi des dites matières.

De même j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure », ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage.

*
* *

Traitement des moûts par le benzoate de soude. — Ce traitement est autorisé pour les produits exportés dans les pays qui exigent l'emploi de cet antiseptique (Lettre de M. Chéron, ministre de l'Agriculture, en date du 24 février 1924).

CHAPTALISATION. VINS DE SECONDE CUVÉE. PIQUETTES.

CHAPTALISATION

L'addition du sucre à la vendange (chaptalisation) peut se pratiquer dans les limites fixées par les lois des 28 janvier 1903 et 29 juin 1907. L'addition du sucre en première cuvée est réglementée par les articles suivants :

Loi du 29 janvier 1903. — Article 7. — « Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indirectes ».

Loi du 13 juillet 1925. — « Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de 100 francs par 100 kgs de sucre raffiné. Cette taxe est due au moment de l'emploi ».

Loi du 29 juin 1907. — Article 8. — « Toute personne qui en même temps que des vins destinés à la vente des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en possession une quantité de sucre supérieure à 25 kgs. est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi ».

Loi du 6 août 1905. — Article 8. — « L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 27 janvier 1903 ne pourra avoir lieu que pendant la période des vendanges.

Dans chaque département le Préfet, par arrêté, déterminera la dite période après avis du Conseil général. »

Loi du 27 juillet 1929. — Article 1er. — La deuxième phrase de l'article 251 du premier décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes, est rédigé comme suit :

« La quantité de sucre ajoutée ne peut être supérieure à neuf kilos par trois hectolitres de vendanges, ni à deux cents kilos par hectare de vigne en production.

L'article 251 est, en outre, complété par la disposition suivante :

Le sucrage en première cuvée est interdit dans les départements du ressort des Cours d'Appel d'Aix, de Nimes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agen, de Pau, de Bordeaux et en Algérie.

Le Ministre de l'Agriculture pourra prendre, sur avis conforme de la Commission interministérielle de la viticulture, des arrêtés autorisant le sucrage dans les départements ou parties de départements compris dans la partie du territoire désigné au paragraphe précédent.

Cette opération (la chaptalisation) ne peut porter sur des moûts ou des vendanges issus d'hybrides producteurs directs *plantés postérieurement* à la promulgation de la présente loi.

Article 2. — L'article 260 du décret du 21 décembre 1926 précité, est complété comme suit :

A ces peines s'ajoute une amende complémentaire de 500 francs sans décimes, par 100 kilos de sucre détenu, transporté, vendu ou utilisé en infraction aux dispositions qui précèdent.

VINS DE SUCRE ET PIQUETTES

La loi de 1929 n'a apporté aucune modification en ce qui concerne les vins de seconde cuvée et les piquettes, qui restent soumis aux règles suivantes :

Vins de sucre. — Pour les vins de seconde cuvée la quantité de sucre a été strictement limitée par la loi du 29 juin 1907.

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « Quiconque voudra se livrer à la fabrication de vin de sucre pour sa consommation familiale, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à vingt kilogrammes (20 kg.) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes (20 kg.) par trois hectolitres (3 hl.) de vendanges récoltées, ni au total de 200 kilogrammes pour l'ensemble de l'exploitation ».

Les sucres destinés à cet usage ne paient pas la surtaxe de 100 fr., qui frappe les sucres employés à la chaptalisation.

Les 200 kilos de sucre qui peuvent être utilisés pour l'ensemble de l'exploitation représentent 11 à 12 hectolitres de vin à 10 degrés.

Piquettes. — La loi du 6 août 1905 (article 12) a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées ».

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation ».

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste.

LA CUEILLETTE DU RAISIN DE TABLE

ÉTUDE DU DEGRÉ DE MATURITÉ

EN VUE DE L'EXPORTATION ET DE LA CONSOMMATION

Chaque individu qui croque un grain de raisin est toujours d'accord avec lui-même pour déclarer ce grai mûr ou encore vert.

Il n'en est plus de même lorsqu'il s'agit de plusieurs dégustateurs, les goûts déjà diffèrent et si l'on ajoute encore le puissant intérêt pécuniaire

qui pousse à vendre d'autant plus cher quelles sont plus précoces des grappes à l'orée de leur maturité, on atteint à la totale confusion.

C'est pourtant grave, à telle enseigne qu'il fut déclaré au Congrès de la Standardisation, par M. Lucien Guigue, président du syndicat des Exportateurs du Thor, que « généralement on commet la faute très grave de commencer l'exportation des raisins trop tôt et avant que la maturité ne soit suffisante. Il en ressort que la réputation des raisins français, *notamment des chasselas*, subit un préjudice considérable. Il importe que les syndicats de producteurs et d'expéditeurs, auxquels la plupart du temps les municipalités intéressées font appel en ce qui concerne la date d'ouverture des marchés, se mettent d'accord pour fixer cette date à l'époque où le raisin commence réellement d'être à point ».

Je discuterai plus loin cette opportunité de la fixation de la date d'ouverture des marchés, mais il importe de retenir pour le moment cette faute d'une cueillette prématurée, qui sévit aussi en Algérie, puisqu'elle vient d'être signalée de Paris par un représentant des plus qualifiés des primeuristes algériens, dans les termes suivants :

« Premiers raisins arrivent trop verts. Sont délaissés et rebuteront consommateurs pour jours suivants. Vous supplie intervenir auprès intéressés afin mieux travailler car tous fruits très beaux et très abondants se vendent déjà difficilement. »

Il ressort de ce qui précède qu'il est indispensable dans l'intérêt même des producteurs de ne laisser cueillir et vendre que des raisins ayant atteint toute leur maturité ; reste maintenant à définir et fixer celle-ci et trouver des moyens d'application.

S'il est aisé à la dégustation d'un grain de diagnostiquer sa maturité, il est moins facile de la chiffrer afin de la cataloguer, et si nous possédons avec la cellule photoélectrique un semblant d'œil, les physiciens ne nous ont pas encore dotés d'appareil gustatif !

Le goût d'un grain de raisin est en effet la résultante d'une série d'actions diverses sur nos papilles : c'est la douceur, l'acidité, l'astringence qui influenceront surtout plus ou moins favorablement nos sens. Reste à connaître qu'elles sont les actions principales qui agissent le plus, et de quelle manière, afin de pouvoir les chiffrer.

L'étude de la maturité du raisin, du raisin pour la cuve, est ancienne et très développée, on connaît parfaitement les stades de transformations qui aboutissent à la disparition des matières astringentes, à une diminution de l'acidité, à un enrichissement en sucres. Là n'est pas la question, ce qu'il faut connaître c'est le point *à partir duquel* un raisin est, non pas mûr industriellement à fin de vinification, mais ce que j'appellerai mûr gustativement afin d'être croqué avec plaisir et... continuité !

Puisque l'astringence disparaît à la maturation, il nous reste à envisager la douceur et l'acidité, voir si l'un de ces principes est primordial ou s'il nous faudra envisager l'ensemble de manière à en chiffrer la résultante.

La douceur

Le mot par lui-même n'est peut être pas très chimique, mais il faut reconnaitre que les sucres ne sont pas les seuls corps efficients, il en est d'autres comme les gommes, les mucilages, les matières pectiques qui aident à renforcer cette impression douceureuse de la dégustation et qui seront englobés dans une détermainaion très simple : la prise de densité.

Dans une étude américaine, seule à notre connaissance traitant de la maturité du raisin de table (The basis of grape standardization. F. T. Bioletti), M. Bioletti conclut que « le degré Balling est le moyen le plus simple et le plus digne de confiance que l'on puisse utiliser pratiquement pour la détermination du degré de maturité des raisins en vue de la standardisation des raisins d'exportation. »

Cette conclusion est celle d'un travail relatif à plusieurs cépages dégustés par un jury à compétence reconnue sujet à caution, enfin à des conditions de recherches différentes des nôtres.

Dans le cas spécial qui nous occupe, c'est-à-dire du chasselas cultivé sur le littoral algérois, la densité des jus ne paraît pas donner tous les résultats escomptés, c'est ainsi que des jus ayant même densité, correspondant à 13 o/o de sucre, provenaient de grappes dont l'état de maturité était très différent quant au goût et au taux d'acidité (analyses n° 2, 4, 8, 9). Par contre, une grappe ayant donné 13 o/o de sucre (n° 2) était nettement plus verte que sa voisine ne titrant que 11, 6 o/o (n° 3).

Reconnaissons quand même que la densité est supérieure dans les parties mûres *et qu'à partir de 14 o/o de sucres* on paraît avoir atteint dans nos conditions un goût acceptable ; ce chiffre peut donc être considéré comme un minimum pour caractériser une maturité suffisante.

L'acidité

La priorité du facteur acide pour évaluation de la maturité remonte à Portes et Ruyssen en 1888 et, dans ces dernières années, M. Ventre, au cours de belles recherches sur « le rôle de l'acidité dans la préparation des vins », a éclairé ce problème en montrant le pourquoi de l'action des différents acides sur le goût.

Mais s'il est incontestable que la nature des acides et partant l'acidité réelle est en relation étroite avec la saveur acide, il n'en est pas moins vrai que dans notre cas de raisins sucrés passant d'un état de verdeur à un état de maturité, c'est bien davantage la masse des acides que leur énergie respective dans le jus de raisin qui influencera la dégustation.

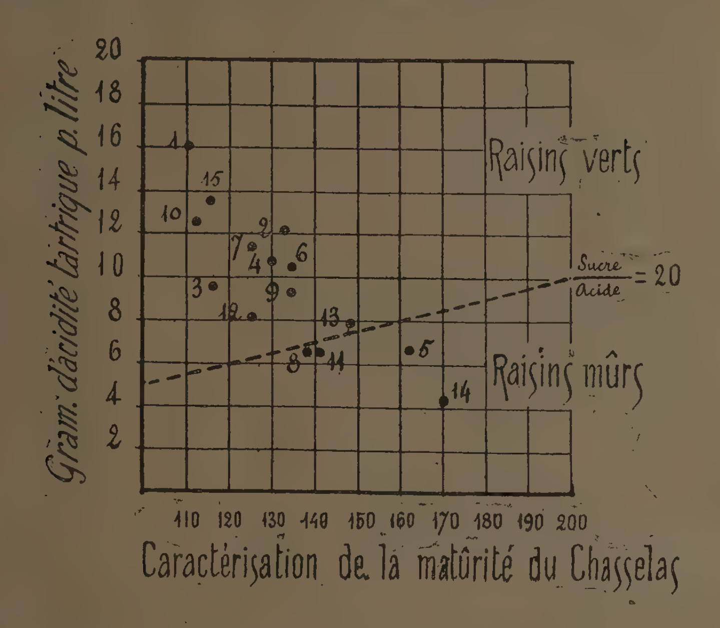
Cette affirmation est basée sur des essais que j'ai effectués et dont la relation de détails alourdirait le sujet sans intérêt immédiat ; je ne veux en retenir que des données pratiques par lesquelles l'impression de verdeur est très nettement ressentie au goût, dès que les jus de raisins titrent *plus de 8 grammes d'acidité tartrique par litre.*

Rapport sucre/acidité

Nos deux buts sont atteints, nous avons fixé un minimum de sucre et un maximum d'acidité en deçà et au delà desquels un raisin présente nettement à la dégustation les caractères de la verdeur.

A ces deux déterminations ou à l'une d'elles peut se résumer la caractérisation du fruit, toutefois la nature n'étant pas immuable et l'évolution des composants du fruit n'étant pas mathématique on peut avoir intérêt à envisager l'ensemble de ces composants par la détermination de leur rapport. *Chaque fois que ce rapport est supérieur ou égale à 20 le raisin est mûr ;* ce rapport ne correspond pas exactement à celui des limites fixées, il doit être plus sévère, car il excuse des anomalies de maturation compatibles toutefois avec un goût acceptable.

Afin de mieux faire ressortir la relation existant entre l'aspect des raisins, leur goût et les chiffres que je viens de présenter, voici en un tableau le résumé des observations et des analyses effectuées :



Caractérisation de la maturité du Chasselas

N°	Date de cueillette	Etat des grappes	Sucre par litre	Acidité tartrique	Rapport Sucre / acidité	Maturité
1	24 juin	grains verts.......	111	16,2	6,9	verts
2	—	petits grains dorés et verts	132	12.1	10,9	verts
3	—	grains translucides, mais verts	116	9,4	12,4	verts
4	26 juin	demi-verts	130	10,8	12,0	verts
5	—	grains dorés.......	162	6,9	23,5	mûrs
6	28 juin	grains paille.......	134	10,5	12,8	verts
7	—	demi-verts	127	11,0	11.6	verts
8	*3 juillet*	*grains mûrs ....*	*139*	*6,73*	*20,6*	*mûrs*
9	—	demi-mûrs	134	9,2	14,6	verts
10	—	verts....	113	12,8	9,0	verts
11	*6 juillet*	Zéralda : *«bons à emballer».*	*140*	*6,7*	*21,0*	*mûrs*
12	—	« à couper d. 48 h».	127	8,1	15,7	verts
13	—	Guyotville hâtifs..	148	7,9	18,8	pq. mûrs
14	*10 juillet*	*bien mûrs..........*	*170*	*4,2*	*40,5*	*mûrs*
15	—	verts...............	116	13,7	8,5	verts

Il faut souligner la parfaite concordance entre l'avis des producteurs et nos résultats ; un exemple :

Un producteur de Zéralda envoie les lots 11 et 12, le N° 11 est étiqueté « raisin mûr prêt à emballer », il satisfait à toutes nos conditions ; le lot 12 est étiqueté « raisin vert bon à couper dans 48 heures », il est éliminé par nos trois données.

Ce tableau montre, en outre, que, s'il est normal que la maturité gagne à mesure que la saison avance, on trouve quand même en certains points très abrités ou particulièrement insolés des maturités plus précoces qu'en d'autres points et qui motivent justement la valeur de ces clos. Il en résulte que la fixation d'époques de cueillette ou « bans de vendanges » n'est pas désirable et nuirait injustement à ces situations heureuses sans apporter de garantie de maturation à la moyenne de la récolte.

Essais des échantillons

Pour l'évaluation très simple des caractères que nous recherchons, on ne peut parler d'analyse, ce sont proprement des essais techniques qui se rapportent à de faciles manipulations :

Pour la douceur, on presse dans un linge deux grappes dont le jus versé dans une éprouvette est pesé au mustimètre Salleron qui donne le taux de sucre ; ou avec un densimètre quelconque, et dans ce dernier cas, on prend les derniers chiffres de la densité que l'on divise par 4, puis on soustrait 2 pour avoir le taux de sucre.

$$\text{Exemple : densité 1.064, on fait } \frac{64}{4} = 16 - 2 = 14 \text{ o/o}$$

Pour l'acidité, on mesure une quantité quelconque de jus (verre à liqueur, etc.), que l'on jette dans un grand verre, puis *on mesure la même quantité* de la liqueur alcaline spéciale (6 gr. KOH par litre + colorant), et on l'ajoute au moût dans le grand verre ; on mélange, si la couleur reste bleue le jus contient moins de 8 grammes d'acidité tartrique par litre, le raisin est mûr ; si la couleur change en devenant jaune, le raisin n'est pas mûr.

Bien entendu, le dosage exact du sucre et de l'acidité pour le calcul du rapport est du ressort du laboratoire, en cas de contestation.

Pour terminer, je voudrais signaler un essai à la fois d'une grande simplicité et d'une suffisante exactitude. On sait qu'au cours de la maturation, le jus qui forme la majeure partie du raisin augmente de densité, en conséquence le raisin augmente aussi, et je me suis demandé si en fabriquant une solution saline de densité adaptée au point de maturation, on ne pourrait pas diagnostiquer celle-ci par la plus simple des opérations sans abimer les fruits, c'est ce que j'appellerai l'*essai d'immersion :*

Dans les conditions qui nous occupent, c'est-à-dire du chasselas avec ses caractères propres (proportion de rafles, peaux, densité des composants), cet essai a été satisfaisant, en utilisant une solution saline de densité très exactement fixée à 1.055 à 15° C. Solution contenant 80 grammes par litre de sel marin.

Si on plonge dans cette solution une grappe de chasselas, on observe qu'elle coule au fond si elle est mûre, tandis qu'elle remonte à la surface si la maturité n'est pas atteinte.

Des grappes mûres et d'autres à 48 heures de leur maturité nous ont donné des essais parfaitement concluants ; en outre, une trop grande pro-

portion de grains verts parmi les grains mûrs ou de grains secs font éliminer la grappe par flottaison.

* * *

Au cours de ces travaux, je n'ai pas eu la prétention d'apprendre aux primeuristes ce qu'est un raisin mûr ! Ils savent bien mieux que nous apprécier le moment à partir duquel cet état est acquis ; j'ai, au contraire, me guidant sur leurs données, essayé de chiffrer ce criterium pour répondre au désir de l'Office Algérien d'Action Economique et Touristique, qui travaille à améliorer ce commerce pour tâcher d'accroître et d'affermir les débouchés des raisins primeurs d'Algérie.

Gaston CHEVALIER,
Ingénieur Agricole
Service Agrologique d'Algérie.

PRODUCTEURS DE BLÉ, DÉFENDEZ VOTRE MARCHÉ

Sur de nombreux marchés, des cultivateurs, depuis quelques jours — abandonnant tout sang froid et tout bon sens — se laissent aller à vendre à des prix ridicules : 120-125 fr. leur blé dont la moisson n'est même pas terminée !

Ce manque de raison appuie et fait le profit d'intermédiaires et d'acheteurs qui bénéficierait d'une panique déclanchée.

Rien dans la situation du marché ne justifie ces ventes imprudentes :

— La récolte qu'on annonçait considérable il y a un mois, est sensiblement réduite par le mauvais temps, surtout dans le Sud-Ouest, le Midi, le Centre-Sud — et elle n'est pas encore rentrée.

— Les importations d'exotiques ont été freinées au strict nécessaire depuis des semaines ; dès l'arrivée des premiers blés nouveaux, la réduction du pourcentage au minimum les arrêtera complètement.

— Notre marché est absolument sain, les disponibilités en meunerie et boulangerie sont réduites au minimum ; jamais campagne n'a débuté avec un « report » aussi faible.

— Les besoins en meunerie seront très intenses dès les premières livraisons de blés nouveaux, et les cours se soutiendront si la culture ne vend pas avec excès.

— La législation protectrice nous sauvegarde rigoureusement contre le marasme du marché mondial, et il n'est pas question de changer quoi que ce soit aux directives fondamentales de la politique du blé.

On peut protéger les cultivateurs contre la concurrence étrangère ; on ne peut les défendre contre eux-mêmes, s'ils ne sont eux-mêmes, par manque de discipline et de sang froid les artisans de la baisse.

Tous les groupements professionnels doivent réagir contre le pessimisme de ces producteurs, qui agissent contre l'intérêt agricole.

Les producteurs ne demandent pas des prix excessifs, mais une juste rémunération.

Ils peuvent l'obtenir, s'ils en ont la ferme volonté, s'ils ont conscience des mesures protectrices qui les défendent ; s'ils savent discipliner leurs ventes, et ne pas céder à des prix qui ne payent pas.

*Le Président de l'Association générale
des producteurs de blé,*
Georges RÉMOND.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Fête des raisins et foire aux vins les 24 et 25 septembre 1932 à Nice. — Règlement. — Art. 1. — Une manifestation dite « *Fête des raisins et foire aux vins* » se tiendra les 24 et 25 septembre 1932, sur la place Saint-François, à Nice.

Art. 2. — Y seront exposés : les raisins des Alpes-Maritimes et des départements limitrophes ainsi que les produits de ces raisins.

Art 3. — Les demandes d'emplacement devront parvenir à la Mairie (Service d'Inspection de la Voirie) sous pli portant la suscription : « Fête des Raisins et Foire aux vins », avant le 10 septembre 1932.

Art. 4. — Les exposants verseront, au moment où ils présenteront leur demande d'emplacement une somme de cinq francs par mètre carré à occuper, à titre de participation aux frais d'organisation et de décoration générale de la place Saint-François.

Art. 5. — La répartition des places sera faite suivant l'ordre chronologique de la réception des demandes et en tenant compte des emplacements disponibles.

Des dérogations à ce principe pourront être apportées dans l'intérêt et pour l'esthétique de la manifestation qui, le cas échéant, comprendra plusieurs sections.

Art. 6. — Les installations des exposants devront être aussi esthétique que possible et, au besoin, faire l'objet de dessins qui auront, au préalable, été agréés par le Comité d'organisation.

Art 7. — Les exposants ou les représentants seront autorisés à faire déguster leurs raisins et produits (la dégustation des vins sur place étant gratuite) et à prendre des commandes à leur entier bénéfice, sous réserve, toutefois, de s'être conformés suivant la nature des produits exposés, aux lois et règlements en vigueur et d'avoir acquitté tous les droits d'Etat, d'octroi ou autres auxquels ils sont tenus.

Art. 8. — Les raisins et produits devront être déposés sur les emplacements concédés, le 24 septembre 1932, avant huit heures du matin ; ils devront être retirés le lendemain de dix-huit heures à minuit.

Art. 9. — Le Comité d'organisation prendra toutes les dispositions utiles pour assurer la police générale des manifestations. Toutefois, il ne répond aucunement des produits et objets qui auront été déposés, tout aussi bien aux heures des manifestations qu'en dehors de ces heures.

Il décline également toute responsabilité sur les accidents, vols, détérioration et autres sinistres et dégâts qui pourraient survenir au cours de ces manifestations ou du fait de ces manifestations, les exposants demeurant seuls responsables de tous sinistres qu'ils auraient occasionnés à des tiers ou qu'ils ressentiraient pour qu'elle cause que ce soit.

Art. 10. — Il sera loisible aux Sociétés agricoles, commerciales ou autres, existant à Nice, de décerner des récompenses aux exposants, après entente avec le Comité d'organisation.

Art. 11. — Les exposants s'engagent à se soumettre aux dispositions du présent règlement ainsi qu'à toutes les indications qui pourront leur être données ultérieurement par les Commissaires généraux.

Art. 12. — Le Comité d'organisation, présidé par M. le Maire, est composé de :

MM. Allo, Président du Syndicat des Commissionaires du Marchés ; Ardisson, Président du Syndicat Agricole de Pessicart ; Baudoin, Président du Syndicat Agricole de l'Arénas ; Belle, Directeur de la Caisse de Crédit Agricole ; J. de Bellet, Président du Syndicat Agricole de Bellet ; Bercy, Président de la Société Pratique d'Agriculture ; Buffon, Président du Syndicat Agricole de Saint-Antoine Ginestière ; Crovetto, Conseiller Municipal ; Dou, Président du Syndicat Agricole de la Madeleine et Saint-Pierre de Féric ; le Dr Dublet, Président des « Enfants du Gard » ; Garino, Chef du Secrétariat des Adjoints au Maire de Nice ; Giordan, Président du Syndicat Agricole de Saint-Pancrace ; Guidi, Président de la Société Centrale d'Agriculture ; le Colonel Lagrange, Président de l'Amicale Auvergne et Côte-d'Azur ; Potheau, Président de l'Amicale des Franc-Comtois et Bourguignons ; Ricci Pierre, Président du Syndicat Vinicole de Nice ; Raoul Roussel ; Thuillier, 45 bis, boulevard Carnot.

Il a seul qualité pour prendre les décisions concernant l'administration des dites manifestations. Ces décisions, dès qu'elles seront sanctionnées par le Président du Comité d'Organisation seront sans appel.

Art. 13. — Dans sa séance du 19 janvier 1932, le Comité d'Organisation a désigné : MM. Belle, Ricci et Raoul Roussel, pour remplir les fonctions de commissaires généraux.

Il appartient à ces commissaires généraux d'arrêter toutes les dispositions en vue de l'admission et de l'éviction éventuelle des exposants.

Les prévisions de récolte du cidre en 1932. — La revue *La Cidrerie française*, organe du Syndicat des producteurs de cidre, vient de publier les prévisions de récolte pour 1932.

Voici quelles en sont les notations, d'après notre confrère :

Aisne. — Soissons, 1/3 d'année ; Vervins, 1/2 à 1/3 ; Laon, 1/2.

Aube. — Troyes, moyenne année.

Calvados. — Bayeux, 1/2 à 3/4 ; Honfleur 1/3 ; Lisieux, 1/3 ; Pont-l'Évêque ; 1/3 ; Vire 1/2.

Côtes-du-Nord. — Dinan, 1/3 ; Guingamp, 1/2 ; Lannion, très faible ; St-Brieux, 1/4.

Eure. — Les Andelys, 1/2 ; Le Neubourg, Pont-Audemer, Evreux, 1/2.

Eure-et-Loir. — Dreux, 1/3 ; Nogent-le-Retrou, 1/3.

Finistère. — Quimper, 1/2.

Ille-et-Vilaine. — La Boissière, Vitré, 1/2 ; Hermitage, Rennes, 1/3 ; Rennes sud-est, La Guerche, Gucé, 1/4 ; Fougères, petite récolte ; Rennes sud, 5 à 10 o/o, petite récolte ; Rennes sud-est, Gacé, Montfort, St-Malo, 1/3 à 1/2 ; Retiers.

Loiret. — Orléans, 1/2 ; Montargis, 1/4.

Manche. — St-Lô, grosse demie ; Avranche, Morlain, 1/2 ; Valognes, Cherbourg, 1/3.

Marne. — 1/3 d'année (Epernay, Chalons, Sainte-Menehould.)

Mayenne. — Ambrières, Chantigné, Craon, Laval, Mayenne, Pré-en-Pail, 1/2.

Morbihan. — Pontivy, 1/3, Vannes et Ploermel, 3/4.

Orne. — Condé-sur-Huisne, 1/2 ; Gacé, Laigle, Mortagne, Vimoutiers, 1/3 ; Alençon, La Ferté-Fresnel, Le Theil, 1/4.

Nord. — Avesne, 1/2.

Pas-de-Calais. — St-Pol, 1/2.

Sarthe. — Vernie, 1/2 ; Tuffit, La Flèche, 1/3 ; Marolles, 1/4 ; La Ferté-Bernard 1/3 ; Le Mans, moyenne.

Bas-Rhin. — Strabourg, 1/2,

Seine-Inférieure. — 1/2 année.

Seine-et-Marne. — Coulommiers, 1/2 ; Provins, 1/3.

Deux-Sèvres. — Melle, faible.

Haute-Vienne. — Bellac, petite moyenne.

Yonne. — Auxerre, 1/10 ; Joigny, 1/3.

L'Exposition générale des vins et eaux-de-vie de la Bourgogne à Beaune. Les 12 et 13 novembre 1932, aura lieu à Beaune la 69e Exposition générale des vins et eaux-de-vie de la Bourgogne.

Cette manifestation organisée par le Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, le jour de la vente des vins des Hospices, permet aux visiteurs de déguster gratuitement tous les vins de Bourgogne récoltés à la propriété, depuis les Chablis jusqu'au Beaujolais, en passant par les grands crus de la Côte, Chambertin,Musigny,Clos Vougeot, Nuits, Beaune, Pommard, Meursault, Montrachet, etc..., et cela depuis le jeune vin de l'année jusqu'à ses aînés déjà prêts à la consommation.

Groupant, l'année dernière, près de 10.000 échantillons, l'Exposition générale sera, cette année, grâce à des mesures appropriées, plus réussie encore.

Qualifiée de Grand Marché des Vins de Bourgogne, elle mérite ce titre, par la facilité qu'elle donne à l'acheteur, de trouver, groupés en un même lieu tous les crus de Bourgogne. Le propriétaire ou le négociant se trouvant presque toujours là, il est possible de traiter une affaire en évitant les frais de déplacement et de correspondance.

Nous ne saurions trop recommander aux négociants et à tous ceux qui s'intéressent au vin de Bourgogne, de faire, au mois de novembre, le voyage à Beaune, qui leur permettra d'assister, dans sa capitale, à sa grande fête annuelle.

La Foire-Exposition des semences d'Aix-en-Provence. — Une Foire-Exposition des semences, organisée par l'Office Agricole et la municipalité aixoise, se tiendra, à Aix-en-Provence, le samedi 17 septembre 1932. Comme les années précédentes, y seront admises les semences de grande culture : blés, avoines, vesce, sainfoin, ainsi que les graines de plantes potagères.

Cette foire-exposition est ouverte aux agriculteurs des Bouches-du-Rhône et des départements voisins, ainsi qu'aux associations et syndicats agricoles, pour lesquels les emplacements sont gratuits. Les marchands grainiers y sont également admis sous certaines conditions. Chaque variété exposée doit être représentée par 1 à 2 kgs de grains et une gerbette, formée de plantes entières.

Aix est le Centre d'une vaste région agricole qui produit des semences (blé, tuzelle, avoine grise, luzerne, etc.), dont la renommée est bien acquise. C'est aussi un important marché agricole où viennent s'approvisionner les agriculteurs de toute la région. L'Algérie y achète régulièrement les belles semences de tuzelle dont elle a besoin.

La Foire-Exposition des semences tient son importance, de la situation même de la ville d'Aix et aussi des lots exposés, toujours plus nombreux, de l'affluence des visiteurs et du volume des affaires qui s'y traitent.

Pour tout renseignement et inscription, s'adresser à M. Paul Montagard, Professeur d'Agriculture, Commissaire général de la Foire-Exposition, 38, Boulevard du Roi René à Aix, ou à l'Office Agricole des Bouches-du-Rhône, 6, rue Saint-Jacques, à Marseille.

BIBLIOGRAPHIE

Le Sourcier Moderne : Eaux, minerais, biologie, par Henry de France (3e édition). — Un volume 12 × 19 de 180 pages avec 12 gravures et 4 placards. Broché : 10 fr.; franco 11 fr. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris VIe.

Jamais plus qu'en ce moment où de grosses subventions sont données pour doter d'eau potable les communes, jamais la recherche des sources et dans un autre ordre d'idées des gisements de minerais et, pour les amateurs de merveilleux, de trésors, ne fut plus d'actualité.

Le succès éclatant rencontré par les deux premières éditions de ce livre prouve qu'il a donné des indications précieuses dans cet ordre d'idées.

Mais est-il possible avec une baguette de sourcier ou un pendule, de découvrir de l'eau, des minerais, des souterrains ? Ne s'agit-il pas d'une supercherie ou d'un don personnel ? Plusieurs savants croient à l'action de la baguette, et les résultats obtenus par des sourciers, chaque jour plus nombreux, ne permettent pas d'en douter.

Cet ouvrage décrit tout au long, avec figures à l'appui, le mode d'emploi de la baguette et du pendule, permettant ainsi à tous, après un entraînement plus ou moins long, de trouver des points d'eau. — Envoi gratis et franco sur demande du catalogue de la Librairie Agricole.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Vacances

Vous préférez la montagne ? La Savoie et le Dauphiné vous attirent ?

Pour parcourir à votre aise ces deux régions, point n'est besoin d'emmener votre automobile, les Services d'autocars P. L. M. les sillonnent en tous sens.

Si vous conduisez une voiture en montagne, vous serez constamment absorbé par les difficultés de la route et vous ne jouirez pas du paysage, au contraire les voyages faits dans les autocars P. L. M. vous procureront à la foi plaisir et délaissement.

* *

Pour voyager commodément et économiquement

Voir du pays est devenu un besoin. Mais comment se déplacer vite, pratiquement, à peu de frais ? ... En combinant ses voyages en chemin de fer et en autocar : les deux modes de transport se complètent et l'un repose l'autre.

Par le train, vous vous rendez de votre résidence au centre d'excursion que vous avez choisi. Vous y trouvez un autocar : vous n'avez qu'à vous y installer, puisque, en prenant votre billet de chemin de fer, vous avez pris en même temps votre billet de car ; et vous partez ainsi à la découverte des villes, des sites, des curiosités qui vous attirent. Pas de temps perdu : on passe du train au car et du car au train en quelques instants.

Pour des indications plus détaillées se renseigner auprès des gares.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros continuent à être calmes dans les Entrepôts parisiens. Cette période de vacances ne prête guère à leur développement et, le commerce qui, sans être très chargé de marchandises, estime qu'il peut cependant faire face aux demandes courantes, avec ce qu'il a en cave, en réassortissant seulement au fur et à mesure de ses ventes et en profitant des occasions qui peuvent se présenter, ne trouve pas utile de procéder à des achats massifs, à la veille bientôt d'une récolte qui pourrait lui ménager des surprises.

Du reste, ces temps derniers, on trouvait peu de vendeurs. On aurait pu payer des vins rouges du Midi 9° de 160 à 165 francs ; des Algérie rouges 11°, 190 fr., des 12°, 205 fr. En vins blancs de cette provenance, on demandait 220 fr. pour des 12°, et 230 fr. pour des 13°. Ces prix pour l'hecto nu sur gares ou quais de Paris.

LANGUEDOC. — Marché ferme.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 25 juillet	Cours du 1er août
8°	18,00 à 20 fr. 00 le degré	Aramon de plaine et supérieur 14,00 à 15,00 costières 15 fr. 00 le degré	Aramon de plaine et supérieur 8 à 9° 115 à 130 fr. Montagne 1er choix et supérieur, 9 à 10° 130 à 140 fr. Costières, 10 à 11° 150 à 165 fr. l'hecto
8 à 9°			
9 à 10°			
11°			
11 à 12°			
Rosé, paillet, gris			
Blanc Bourret			

Alès. — Cours du 29 juillet 1932.— Vin rouge Aramon, 8°5 à 9°, 125 à 135 francs ; vin rouge coteaux, 9 à 9°5, 135 à 145 fr.

— *La Fédération des Caves coopératives du Gard*, Maison de l'Agriculture, porte à la connaissance des viticulteurs, les ventes effectuées au cours de la semaine du 25 au 30 juillet 1932 :

Cave coopérative de Fons. — 26 juillet, 50 hectos vin rouge, 9°2, 125 fr. ; enlèvement quinzaine. — 28 juillet : 105 hectos vin rouge 9°2, 125 fr. ; enlèvement quinzaine. — 29 juillet : une demande de 120 hectos à 130 fr. l'hectolitre, a été refusée faute de vendeurs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 26 juillet	Cours du 2 août
8°	17,50 à 19 fr. 50 le degré	Vins rouges 8° de 115 à 120 fr.	Vins rouges 8° de 115 à 125 fr.
9°		9° de 125 à 135 fr.	9° de 125 à 135 fr.
10°		10 à 11° de 135 à 150 f.	10 à 11° de 140 à 155 f.
11°			
Rosé			
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins. — Pas d'affaire, pas de cote. La propriété ne vend pas.

Alcools. — Pas d'affaire, la matière fait défaut.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 27 juillet 1932.

Vins de pays, rouge ordinaire, 8°, de 115 à 120 fr. ; supérieur, 9°, de 125 à 135 francs ; 10° à 11°, 135 à 150 fr.; rosé, 14,50 à 15 fr. ; blanc, 15 à 16 fr. 00

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	22 juillet 1932	29 juillet 1932
Rouges	—	—	—
Plaine 8° à 10°......	16,50	120 à 152	120 à 140
Coteaux 9°5 à 10°5..	»» à »»	140 à 165	140 à 152
Ht-coteaux 10°5 à 12°	19	160 à 170	»»» à »»»
Rosés			
Courants 8 à 9°.....	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10°..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10° à »»...	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	150 à 175	»»» à »»»

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Marché des vins de Béziers du 29 juillet 1932. — Vins rouges : de 13,50 à 15 fr. le degré-hectolit.

Les ravages du mildiou continuent et l'aire dévastée s'étend. Demandes plus nombreuses. Marché en reprise.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers :	1.200 hl.	9°	124 francs.
Près Béziers :	1.250 hl.	9°	125 francs.
Près Sérignan :	160 hl.	8°	112 francs.
Près Béziers :	185 hl.	9°5	125 francs.
Près Puimisson :	630 hl.	10°3	130 francs.
Près Béziers :	1.000 hl.	10°	140 francs.
Près Puimisson :	300 hl.	10°6	145 francs.
Près Magalas :	300 hl.	10°6	145 francs.
Près Lignan :	1.200 hl.	9°5	135 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 30 juillet 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 14,00 à 15 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 15,00 à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de 15,00 à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 14,50 à 15 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 31 juillet 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 140 à 170 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 23 juillet 1932 : de 13,50 à 15 fr. 00 le degré.

Narbonne. — Chambre d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours. — Vins rouges : de 10 à 11 degrés et au-dessus de 14 à 15 fr. le degré.

Observations. — On nous signale une attaque de mildiou dans les parties du vignoble de la région jusqu'ici indemne.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 22 au 28 juillet : Vins du Narbonnais, 8 degrés, de 115 à 120 francs ; 9 degrés, de 125 à 130 fr. ; 10 degrés, de 135 à 140 fr. ; 11 degrés, de 145 à 154 fr. ; 12 degrés, de 170 à 175 francs. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :

Minervois, de 9°, de 135 à 144 fr. ; 10°, de 140 à 145 fr. ; 11°, de 155 à 160 francs ; 12°, de 170 à 175 fr.

Corbières, de 10°, de 140 à 145 fr. ; 11°, de 155 à 160 fr. ; 12°, de 170 à 175 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 23 juillet	Cours du 30 juillet
8°................	16,50 à 17 fr. 50 le degré	8 à 12°, 13 à 15 fr. 00 le degré	9 à 12°, 13,50 à 15 fr. le degré
9°................			
10°................			
11°................			
12 à 13°............			
15°................			

Perpignan. — Chambre d'Agriculture. — Pas d'affaires signalées.

Le marché est alimenté par les reventes entre négociants.

La propriété impressionnée par les violentes attaques de mildiou de cette semaine refuse de vendre aux cours actuels.

Alcools. — Pas d'affaires signalées.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 27 juillet. — Région : rouge, 14,00 à 15 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 14,50 à 15 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 14,50 à 15 fr. 50 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans**, 23 juillet. — Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 250 à 350 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 225 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

ALGÉRIE. — Alger. — Du 23 juillet 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 13,00 à 14 fr. 50 ; 2e choix, le degré 12 fr. 00 à 13,50; 3e choix, le degré, 9,50 à 10 fr. 75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50; vin de distillerie, 8,00 à 8 fr. 25 le degré, propriété.

Oran. — Du 23 juillet 1932 :

Affaires insuffisantes.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1050 à 1100 fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr. ; marc à 86°, »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 910 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, 745 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 450 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 1050 à 1100 fr. ; trois-six marc 100° deg., »»» à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr.

Narbonne. — Alcools. — Trois-six de vin 86 degrés : de 1125 à »»» fr. Trois-six de marc 86 degrés : de 830 à 840 fr. Eau-de-vie de vin de Narbonne 52 degrés : 760 à »»» fr. les 52 degrés.

L'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus et par douze pipes au minimum.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 910 à 920 fr.; 3/6 marc, 560 fr. l'hecto ; eau-de-vie de Pézenas, à 52°, 600 francs.

TARTRES

Marché de Béziers du 22 juillet 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ...	2 fr. 80 à 2 fr. 90 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 00.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr 05 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 10 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..........................	3 fr. 30 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance toujours plus faible, les fabrications se ralentissent encore à l'étranger.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 2 août 1932.

	Courant	Août	3 de Décembre
	—	—	—
Blé...........	129,50-1,2875 P.	127,50-125,75 P.	129-128,50 P.
Seigle.......	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	84-83,50 P.	79 P.	78,50-79 P.

New-York, 29 juillet.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (56 fr. 95) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (56 fr. 72) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (38 3/4).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 5 1/2 à 8.

Alger. — 23 juillet 1932.

Blé tendre colon, 1er choix, 147 à 150 ; 2e choix, 171 à 170. — Blé tendre marchand, 161 à 162. — Blé dur colon, 1er choix, 133 à 135 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 139 à 140. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 58 à 59. — Orge Maroc logée, 70 à 71. — Avoine, 86 à 87. — Fèves, féverolles, 64 à 65 fr. — Foin laitier, 38 à 39. — Foin administratif, 28 à 27. — Paille, 18 à 17.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Juillet	Août	—
	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	94	95	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique...........	—	—	—
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	—	—	—
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique..............................	—	—	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse............................	—	—	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	—	—	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal......	102	—	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal..	92	—	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique..	93,75	—	—
Phosphate d'ammoniaque 20,5 o/o d'azote ammoniacal 52,5 o/o d'acide phosphorique...............	184	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes, gare grands réseaux Hérault, sauf pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques :** Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 117 à 125 ; sulfate ammoniaque 20/21, 116 à 121 ; sulfate potasse 48/52, 116 à 122 francs; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 35,00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 24 au samedi 30 Juillet 1932

	Température 1932 maxima	Température 1932 minima	Température 1931 maxima	Température 1931 minima	Pluie 1932 mill.	Pluie 1931 mill.
Angers						
Dimanche...	22.0	13.4	20 0	15.3	0:8	0.8
Lundi	18.0	12.0	30.0	11.6	«	«
Mardi	21.5	12.0	20.0	9.8	1.9	»
Mercredi ...	23 0	12.0	24.8	11.6	«	»
Jeudi.......	20.4	14.8	29.6	11.9	trac.	«
Vendredi ...	19.8	13.6	26.0	15.0	trac.	«
Samedi......	20.6	12.5	20.1	13.0	1 8	8 5
Total....					36.9	61.8
Angoulême						
Dimanche ..	21.8	14 2	21.7	16.4	3.2	3.1
Lundi.......	14.0	11.4	19.4	12.7	10.4	1.6
Mardi	19.6	11.4	19.8	11.0	0.1	1.0
Mercredi ...	22 8	11.1	24.0	7.1	«	«
Jeudi..	21.6	11 5	28.2	10.3	0.2	«
Vendredi ...	20.6	12 2	27.1	17.7	»	trac.
Samedi.....	20.4	13.0	21.5	15.6	2.6	12.4
Total....					150.3	106.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	22.0	12.2	22.2	11.8	5.0	«
Lundi	18.8	12.8	20.8	12.8	15.4	»
Mardi	21.6	11.4	19.2	10.3	0.5	»
Mercredi ...	21.7	11.3	23.2	4.8	»	»
Jeudi	21.0	11.1	29 8	8.2	»	»
Vendredi ...	19.0	11.0	29.6	10.6	»	«
Samedi	19.6	11.9	23.0	15.8	5.0	»
Total....					133.7	104.3
Bordeaux						
Dimanche ..	22.0	12.4	20.6	14.0	3.0	2.1
Lundi	17.0	12.2	20.3	13.4	10.4	0.1
Mardi	20.5	9.3	19.0	9.4	«	»
Mercredi ...	23.0	13.0	24.8	6.8	«	»
Jeudi	21.5	14.6	30.3	6.4	0.1	»
Vendredi ...	19.8	13 5	25.0	15.6	3.4	«
Samedi.....	21.0	14.0	21.2	15.8	3.4	4.4
Total....					169.3	85.6
Toulouse						
Dimanche ..	22.6	13.2	22.8	15.8	0.2	»
Lundi	22.2	13.3	22.0	13.8	1.5	2.4
Mardi	20.2	9.4	20.7	11.6	0.8	»
Mercredi....	21.3	14.2	26.7	8.0	4.5	«
Jeudi.......	22.6	13 4	26.0	16.7	»	«
Vendredi ...	22.0	13.8	30.6	17.8	0 3	0.3
Samedi	19.9	13.5	22.0	16.8	0 4	0.3
Total....					207.1	39.6
Perpignan						
Dimanche,..	25.3	16 4	30.6	21 0	1.4	»
Lundi.......	24.2	16 8	24.6	15.7	0.3	0.7
Mardi.......	24.9	15.1	24.3	16.8	0.2	»
Mercredi....	24.0	16.8	26.8	15.3	trac.	»
Jeudi.......	25.1	17.0	25.7	15.0	«	«
Vendredi....	21.9	16.6	27 2	18.2	»	0.4
Samedi.....	23.9	16.9	27.4	17.9	trac.	«
Total....					190.8	25.7

	Température 1932 maxima	Température 1932 minima	Température 1931 maxima	Température 1931 minima	Pluie 1932 mill.	Pluie 1931 mill.
Mourmelon						
Dimanche	15.9	11.4	20.9	14.5	5.4	22.4
Lundi	18.5	11.2	18.6	10.7	0.9	1,2
Mardi	18.4	9.2	18.8	10.4	»	3.7
Mercredi	21.3	8.4	21.1	9.7	«	«
Jeudi	20.1	13.0	27.1	9.7	2.6	»
Vendredi	18 9	12.3	26.0	15·0	14 2	trac.
Samedi	17.9	11.8	20.0	16.0	3.8	30.7
Total					211.3	128 3
Dijon						
Dimanche	15.5	12.9	21.1	15.4	2.4	0.8
Lundi	21 3	10.7	19.1	11.0	0.9	7.5
Mardi	23.1	10.7	18.9	10.5	«	5 7
Mercredi	23.5	10.3	22.1	7.5	«	«
Jeudi	23.1	13.0	27.4	0.9	trac.	«
Vendredi	22 0	13.2	26.0	13.9	0.3	»
Samedi	19.6	11.0	20.6	14.6	6.5	2.6
Total					83.9	108.6
Lyon						
Dimanche	21.8	12.1	26.5	15.4	trac.	trac.
Lundi	22.0	18.5	18.5	15.0	3 0	6.1
Mardi	22.9	11.9	19.0	12.8	0.6	«
Mercredi	22.5	12.5	21.2	8.8	»	»
Jeudi	21 1	15.8	27.6	9.3	«	»
Vendredi	20.2	14 4	28.1	16.0	«	«
Samedi	18.6	13.6	22.9	14.0	2.9	1.0
Total					185.7	107.3
Marseille						
Dimanche	25.2	15.6	28.0	16.4	»	«
Lundi	25.0	13.5	24.0	17 7	«	0.5
Mardi	25.0	15.6	24.0	15.2	7.5	«
Mercredi	26.0	15.0	27.6	9.1	»	»
Jeudi	26.1	15.0	28 0	11.0	«	«
Vendredi	29.2	17.2	29,6	16.0	«	trac.
Samedi	25.0	14 0	27.8	12.8	«	«
Total					94.1	0.7
Montpellier						
Dimanche	27.0	11.3	30.4	17.9	0.1	»
Lundi	25.4	11.5	28.1	15.3	1.9	1.4
Mardi	24.6	17 9	27.0	18.5	«	«
Mercredi	27.0	15.0	30.9	13.8	»	»
Jeudi	28.0	14 9	31.1	14 6	«	»
Vendredi	31.0	15.0	30.5	14 9	»	trac.
Samedi	28 6	15.5	25.0	18.1	»	trac.
Total					114.8	29.3
Alger						
Dimanche	27.1	14.2	35.8	14.8	«	«
Lundi	25 0	14 8	29.4	20.4	»	»
Mardi	27.3	13.8	27.0	21.9	«	«
Mercredi	24 8	15 4	26 0	20.6	»	»
Jeudi	23.1	11.3	32.8	19.5	»	«
Vendredi	26 2	18 0	27.8	21.4	»	»
Samedi	27.7	18.8	27.3	20.8	«	«
Total					1.0	0.5

Observations. — Eté Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.